



LES FONDUES / KÄSEFONDUE

Servies avec pain et pommes de terre
Mit Brot und Kartoffeln serviert

Fondue moitié-moitié.

Vacherin, gruyère, vin blanc

Freiburger Käsespezialität

mit Vacherin, Greyerzer und Weisswein 220 g. 25.50

Fondue vacherin. Vacherin, eau

Vacherin Fondue mit Wasser

220 g. 27.00

Fondue Gothard. Vacherin, vin blanc

Vacherin Fondue mit Weisswein

220 g. 28.00

Fondue aux bolets

Gruyère, vacherin, vin blanc et bolets

Fondue mit Vacherin und Greyerzer,

Weisswein und Steinpilzen

220 g. 29.00

LES PLANCHETTES

La planchette fondue

50 g. de viande séchée, 30 g. de lard sec de campagne

50 g. Trockenfleisch und 30 g. getrockneter Speck

auf einem Holzbrett serviert

20.00

La planchette fribourgeoise

50 g. de viande séchée, 30 g. de lard sec de campagne, Gruyère

AOP, Vacherin AOP

50 g. Trockenfleisch, 30 g. getrockneter Speck, Greyerzer

und Vacherin auf einem Holzbrett serviert

24.00

NOS ROESTIS



Le roesti « Gruérien »

Oignons, lardons et gruyère

Rösti nach Greyerzerart, Zwiebeln,

Speckwürfel und Greyerzer

22.50



Le roesti « Poya »

Julienne jambon de la borne

et poireaux, copeaux de vacherin

Rösti mit geräuchertem Schinken

und Lauch Julienne, Vacherin

22.50

NOS ENTRÉES

Salade de feuilles du moment Gemischter Blattsalat	7.00
La salade paysanne, oeuf poché, croûtons et lardons Bauernsalat, pochiertes Ei, geröstete Brotwürfel und Speckwürfel	12.00 / 16.00

NOS PROPOSITIONS

La saucisse de veau Nicolas Bertschy, sauce lyonnaise Pommes frites fraîches Kalbsbratwurst Nicolas Bertschy, Zwiebelsauce Hausgemachte Pommes frites	20.00
 La saucisse à rôtir de « Nicolas Bertschy » Sauce lyonnaise et roesti Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce und Rösti	23.00
Le demi poulet rôti au four, de la « Belle Luce » en Gruyère Pommes frites fraîches Ein halbes Poulet im Ofen gebraten von la « Belle Luce » in Greyerz Hausgemachte Pommes frites 1	25.50
Tête de veau maraîchère Pommes nature, vinaigrette Kalbskopf Frühlingsart, Salzkartoffeln und Vinaigrette	26.00
Tripes à la milanaise Pommes nature Kutteln nach Miländer Art, Salzkartoffeln	26.00
Les pieds de porc au Madère, Roesti Schweinsfüsse an einer Madeirasauce mit Rösti	25.00
L'entrecôte de boeuf sur plat (220 g.) Beurre « Café de Paris » maison Avec salade feuilles du moment et pommes frites fraîches Rindfleisch-Entrecôte Platte (220 g.) « Café de Paris » Butter Frischer blattsalat und hausgemachte Pommes Frites	44.00
L'assiette fribourgeoise Lard, saucisson, jambon de la borne « Nicolas Bertschy » Pommes de terre, choux et carottes Freiburger Teller, Speck, Wurst, Gerauchterer Schinken Kartoffeln, Kohl und Rüben	34.00



Terroir
FRIBOURG

Provenance des viandes
Bœuf - porc - volaille: Suisse
Agneau: Suisse

Herkunft des Fleisches
Rind - Schwein - Geflügel: Schweiz
Lamm: Schweiz